

# DECHANT

SEIT 1863



Fischladen  
&  
Restaurant



*Meine  
Empfehlung*

## Scholle mit Speck



### Zutaten (für 4 Pers.)

4 küchenfertige  
Schollen á 250 - 350g  
2 Eßl. Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Mehl  
150 - 200g  
geräucherter Speck  
125g Butterschmalz

### Zubereitung

Die Schollen von uns küchenfertig vorbereiten lassen, unter fließenden Wasser abspülen und trockentupfen. Die Fische mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Den Speck in kleine Würfel schneiden und leicht knusprig anbraten, dann aus der Pfanne herausnehmen. Speckfett mit Butterschmalz auffüllen und die Schollen in dem heißen Fett kross braten. Vor dem servieren den Speck auf die Schollen geben.  
Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr*

*P. Dechant*

Peter Dechant

Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106  
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-51500